Copyright par WS Invention
Ricoweg 7, 2351 Wr. Neudorf
AUSTRIA/ EUROPE
office@wsinvention.at
Version : 03-2012

reversO reverS

Mode d'emploi & recettes

Cher client,

Félicitations pour l'acquisition de votre Reverso.

Le Reverso est un robot ménager de haute qualité, de nouvelle génération, doté d'une technologie autoreverse.

Vous pouvez utiliser votre Reverso comme mixeur, pour battre, hacher, découper ou râper ; grâce à ses modes avant / inverse, il est polyvalent comme nul autre appareil de cuisine.

Pourquoi ne pas tester l'une des suggestions de recette en puisant dans le large choix fourni dans ce mode d'emploi ? Vous pourrez vous rendre compte à quel point votre Reverso est facile à manier dans la préparation des mets.

Afin d'être sûr(e) d'utiliser ce produit de manière optimale, lisez ce mode d'emploi attentivement avant sa première utilisation et suivez les instructions et suggestions.

Merci de nous accorder votre confiance par cet achat du

Pour votre sécurité

Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité et avertissements suivants, même si vous pensez être familier avec le fonctionnement de l'appareil.
Ce produit est destiné à un usage ménager uniquement. Utilisez cet appareil dans le but prévu et en respectant le mode d'emploi.
- L'appareil ne convient pas à une utilisation par des enfants non supervisés ou par des personnes souffrant de handicaps physiques ou mentaux.
- Ne permettez pas aux enfants de jouer avec l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil si ses cordons, ses prises ou d'autres pièces sont endommagées.
- Si le cordon d'alimentation ou une pièce de l'appareil sont défectueux, ne confiez la réparation qu'à un atelier agréé.
- Ne tentez pas de réparer, démonter ou modifier l'appareil.
- Ne tirez pas l'appareil par son cordon.
- Débranchez l'appareil du secteur hors fonctionnement.
- Ne plongez jamais l'unité du moteur dans l'eau ou un autre liquide.
- Nettoyez entièrement l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois, selon les instructions du mode d'emploi, afin de retirer tous les résidus de fabrication.
- Prenez toujours soin de l'hygiène lorsque vous manipulez des aliments, et nettoyez l'appareil à fond avant et après usage selon les directives du mode d'emploi.
- N'utilisez pas l'appareil en extérieur.
- Ne placez jamais ni n'actionnez une pièce de l'appareil sur ou à proximité de surfaces chaudes (comme une plaque chauffante au gaz ou électrique).
- Evitez d'utiliser l'appareil près d'un évier, de drains ou d'autres sources de liquides.
- Ne laissez jamais le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'une surface de travail, ou venir en contact avec une surface chaude.
- Utilisez l'appareil sur une surface plate.
- Assurez-vous que l'unité du moteur, le bac du mixeur, le bec d'introduction et le couvercle sont fermement fixés avant de démarrer l'appareil.
- N'ouvrez pas le couvercle tant que l'appareil n'est pas à l'arrêt absolu.
- Manipulez la lame avec précautions, car les lames sont très affilées. Avant usage, vérifiez que les informations sur la tension à la base de l'appareil sont compatibles avec le réseau électrique local.
- En cas de surchauffe, le produit ne peut pas être utilisé plus de 30 secondes et il faut faire des pauses de 3 minutes.

Nous nous réservons le droit de modifier notre produit, son emballage et le contenu du paquet dans le cadre de notre processus de développement technique permanent.

Pâte à pizza sans levure

Ingrédients

100 g farine
1 pincée de sel
1 cuiller à café de levure chimique
5 cuillers à soupe d'eau
4 cuillers à soupe d'huile
Persil

Ajoutez tous les ingrédients dans le REVERSO et pétrissez pour obtenir une pâte en alternant entre les modes avant et inverse. La pâte est prête lorsqu'elle se détache de la paroi du bac.

Pesto au fromage (avec du parmesan)

Ingrédients

75 g Parmesan, en cubes
1 botte de feuilles de basilic
1 bouquet de persil
150 ml d'huile d'olive
2 gousses d'ail
2 cuillers à soupe de pignons
1 cuiller à café de sel
Du poivre noir fraîchement moulu

Préparation

Mélangez grossièrement et mixez le parmesan, les pignons, les feuilles de basilic et le persil, les gousses d'ail, le sel et le poivre, en alternant entre les modes avant (!) et inverse (!) du REVERSO. Ajoutez de l'huile d'olive à travers l'ouverture dans le couvercle (trou) et utilisez uniquement le mode inverse (!) jusqu'à obtenir la consistance désirée.
Cuisinez la linguine, les spaghetti ou les pennes "al dente", égouttez, ajoutez les pâtes au bol et remuez complètement.

Recommandation

La sauce du pesto peut être préparée à l'avance et conservée dans un verre bien isolé dans le réfrigérateur pendant plusieurs semaines.

Les parties de votre Reverso :

1) Couvercle
2) Bol mixeur
3) Unité moteur
4) Bouton avant / inverse
5) Accessoire lame autoreverse (autobloquant)
6) Accessoire de battage (autobloquant)
7) Cale d'espacement

Caract. Techniques :
Modèle Z3050
230V - 50Hz 200 Watt

Accessoire lame (blocage auto)

Access. Disque battage (blocage auto)

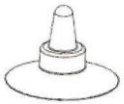
Cale d'espacement

Avant le premier usage

Afin de retirer tous les résidus de fabrication, nettoyez l'appareil selon les instructions du chapitre « Nettoyage ».

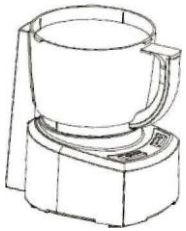
Montage et utilisation

- Placez le moteur sur une surface plane.



- Placez le bol de mixage avec la poignée sur le coin gauche et faites le pivoter vers la droite jusqu'à ce que la poignée soit au centre et que le bol de mixage soit fermement fixé.
- Placez à présent l'accessoire que vous désirez utiliser sur l'axe au centre du bol de mixage et pressez-le fermement vers le bas jusqu'à ce qu'il se verrouille.

- Ajoutez les ingrédients dans le bol à mixer. Si vous avez peu d'ingrédients ou si vous devez moudre des noisettes, par exemple, ajoutez la cale au bol de mixage.



- Placez maintenant le couvercle et faites le pivoter dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

- Branchez votre Reverso : il est prêt à l'usage.

Remarque ! En cas d'usage intensif, le bol de mixage peut devenir terne. Il est disponible en pièce détachée N° 010.

Ne faites pas fonctionner le Reverso pour de longues durées.
Le délai normal de traitement max. est de 30 secondes.

Nettoyage

Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer !

Ne nettoyez jamais l'appareil dans un lave-vaisselle, sous de l'eau courante ni ne l'immergez dans un évier. Nettoyez entièrement l'unité du moteur à l'aide d'un chiffon humide.

Afin d'éviter tout dommage à la lame, nettoyez la lame sous l'eau courante. Toutes les autres pièces peuvent être placées dans le lave-vaisselle.

Pétoncles à la sauce de canneberge/raifort

Ingrédients

200 ml crème
4 cuillers à soupe de canneberge
4 cuillers à soupe de raifort (en crème)
1 cuiller à café de jus de citron
Sel et poivre
20 g d'épices mélangées sur les pétoncles, frais ou fumés, en quantité adéquate
100 g de mâche
Oranges, citrons et amandes hachées pour la décoration

Préparation

Battez la crème jusqu'à ce qu'elle soit épaisse, à l'aide du mode inverse (!) du REVERSO. Ajoutez des canneberges et du raifort en mélangeant brièvement, en mode inverse. Assaisonnez avec du jus de citron et des épices.
Assaisonnez les pétoncles avec un mélange d'épices et faites frire légèrement. Garnissez une assiette avec de la mâche et ajoutez les pétoncles, aspergez avec la sauce, garnissez avec les amandes hachées, décorez avec des morceaux d'orange et de citron puis servez.

Tartare de hareng mariné à la crème de raifort

Ingrédients pour le tartare de hareng

5 filets de hareng mariné, 2 oignons frais, 2 - 3 cornichons, 1 tomate,
3 pommes, jus de 1/2 citron
1 bouquet d'aneth frais, 3 raiforts, épluchés et nettoyés, de l'huile d'olive, 2 cuillers à soupe de vinaigre balsamique, des épices

Préparation du tartare de hareng

Coupez les filets de hareng en petits morceaux, avec les oignons frais, les cornichons, la tomate et l'aneth. Placez tous les ingrédients dans le bol du REVERSO et hachez grossièrement, à l'aide de touches brèves et répétées du robot en mode avant (!). Assaisonnez avec du vinaigre balsamique, de l'huile d'olive et du poivre fraîchement moulu.

Préparation de la crème de raifort

Hachez finement le raifort, à l'aide du mode avant (!) de votre REVERSO, jusqu'à obtenir pratiquement une purée. Ajoutez une noix de mascarpone et un peu de sel, du poivre, de jus de citron et du sucre, mélangez jusqu'à obtenir un liquide homogène à l'aide du mode inverse (!) de votre REVERSO. Vous pouvez mélanger la sauce avec le hareng ou servir séparément pour tremper.

Crêpes fourrées au fromage blanc et aux mûres

Ingrédients

100 g farine de blé fine, 1/8 l + 2 cuillers à soupe de lait, 1,5% gras,
1 gros œuf, 1/2 cuiller à soupe de sucre de vanille,
100 g de fromage blanc maigre,
2 cuillers à soupe de sucre glacé, 100 g mûres,
2 cuillers à soupe d'huile d'olive pressée à froid,
10 g d'éclats de chocolat, feuilles de menthe fraîche et sel

Préparation

Mélangez à fond la farine, 1/8 l de lait, l'œuf, le sucre de vanille et une pincée de sel, à l'aide du mode inverse (!) de votre REVERSO. Laissez reposer la farine pendant un moment.
Mélangez le fromage blanc avec 2 cuillers à soupe de lait et de sucre, à l'aide du mode inverse (!) de votre REVERSO, jusqu'à un liquide homogène (cela prend peu de temps). Lavez les mûres fraîches et mélangez-les brièvement dans le fromage blanc, à l'aide du mode reverse (!).

Faites chauffer légèrement une cuiller à soupe d'huile dans une poêle. Versez un peu de farine dans la poêle et laissez-la s'étaler. Une fois que le dessous a bruni, faites sauter la crêpe et faites cuire l'autre face. Répétez avec la seconde crêpe. Recouvrez chaque crêpe avec la moitié du formage blanc et enroulez-la. Décorez les crêpes avec des éclats de chocolat et garnissez avec des feuilles de menthe.

Salade de radis avec une sauce à la crème et aux herbes

Ingrédients

2 bottes de radis, de taille moyenne, lavés et nettoyés,
125 ml de crème fraîche
1 cuiller à soupe de fromage blanc (10% de matière grasse), 1/2 cuiller à soupe de moutarde anglaise (forte), une botte d'aneth frais
Un bouquet de persil (à feuilles frisées)
1 cuiller à soupe d'huile de colza
1 cuiller de vinaigre balsamique
Du poivre noir, du sel, une pincée de sucre

Préparation

Coupez les radis en deux ou en quatre et hachez-les grossièrement dans le REVERSO, utilisant le mode avant (!) avec le persil et l'aneth. Ajoutez la crème, la moutarde et le fromage blanc et mélangez brièvement dans le REVERSO, à l'aide du mode reverse (!). Ajoutez progressivement le vinaigre balsamique, le poivre, le sel et le sucre à travers l'orifice de remplissage et servez.

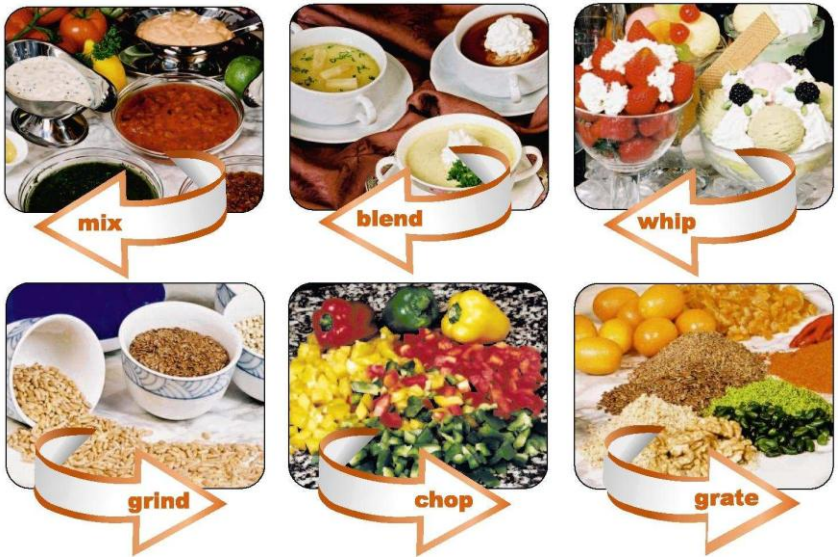
Manipulation correcte du Reverso

La technologie révolutionnaire autoreverse (modes avant et arrière) vous permet d'utiliser le même appareil pour mélanger, remuer, battre, râper, hacher ou moudre !

Utilisez le mode avant (forward) pour râper, hacher ou moudre.

Utilisez le mode inverse (reverse) pour mélanger, remuer et battre.

Le Reverso universel avec sa technologie Auto-Reverse



Technologie

Utilisez le Reverso pour préparer rapidement de nombreux plats, et savourez ! Légumes, fruits, épices, noix, chocolat ou fromage ferme :
votre Reverso relèvera tous les défis

La technologie AUTO-REVERSE

Grâce à l'astucieuse lame REVERSO, le REVERSO peut prendre en charge une multitude d'aliments que vous utilisez tous les jours dans votre cuisine, plus facilement que jamais auparavant. Les tâches essentielles d'une cuisine d'aujourd'hui comme hacher et moudre, râper et réduire en purée, fouetter et mixer sont un jeu d'enfant pour le REVERSO.

L'accessoire lame autobloquante REVERSO est dotée d'une technologie autoreverse parfaite, munie d'un côté extrêmement aiguisé pour faciliter le hachage fin et d'un bord émoussé de l'autre côté pour moudre et râper les épices et aliments plus solides.

Mentionnons également l'innovation révolutionnaire de la technologie "SELF-LOCK" des accessoires lame et fouet, qui fixe et maintient l'accessoire durant son utilisation et assure un versement aisé.

Farce mélangée au poivron

Ingrédients
150 g blanc de poulet
2 carottes (en cubes)
3 feuilles de carde (ou de choux chinois) 1/4 concombres (en cubes)
1 cuillers à soupe de parmesan (morceaux)
200 g fromage blanc (10% gras)
2 poivrons (rouge, jaune ou vert)

Préparation
Placez tous les ingrédients dans le bol REVERSO et alternez les modes avant (!) et inverse (!) afin de produire une masse légèrement ferme, soit grossière soit fine, selon vos préférences. Ce mélange convient particulièrement pour farcir des roulades (choux, veau ou bœuf), mais peut également servir de farce pour des gâteaux.

Fourré de noix

Ingrédients
100 g noisettes,
100 g croûtes de pain ou de miettes de gâteau
100 g sucre
1 pincée de cannelle
1 dose de liqueur d'amande pour répartir le lait chaud, au besoin

Préparation
Hachez les noisettes, le sucre, les miettes, la poudre de cacao et la cannelle dans le REVERSO, à l'aide du mode avant (!) jusqu'à obtenir un bon mélange. Progressivement, ajoutez le lait chaud par l'orifice de remplissage (trou) jusqu'à former une masse molle. Le mélange de noix peut être très mou au début, mais les miettes vont absorber beaucoup de l'humidité par la suite. Laissez refroidir et ajoutez une dose de rhum ou de liqueur (facultatif).

Recommandation
Mélangez les noisettes, les amandes et les noix. Si vous n'utilisez que des amandes, vous obtiendrez une pâte très fine.

Pesto rouge

Ingrédients
150 g de tomates séchées au soleil, 8 gousses d'ail, 2 haricots rouges, hachés, 2 cuillers de pignons de pin ou d'amandes,
1 cuiller à soupe de sauce tomate, 1/2 botte de basilic frais, de l'huile d'olive et du sel selon le goût

Préparation
Egouttez les tomates séchées et placez-les dans un bol de mixage, avec les haricots, l'ail, les pignons de pin, le basilic, la sauce tomate, le sel et le poivre. En alternant entre les modes avant (!) et inverse (!) du **REVERSO,** hachez les ingrédients grossièrement et mélangez-les. Utilisez le mode inverse (!) pour ajouter de l'huile d'olive jusqu'à ce que le pesto se détache des murs du bol de mixage.

Fromage blanc aux pommes

Ingrédients
200 g de pommes épluchées, 250 g fromage blanc maigre,
1 cuiller de miel (ou davantage suivant le goût), 1 cuiller de sucre glacé,
2 cuillers d'eau, de cannelle, le jus d'1 citron

Préparation
Epluchez et coupez les pommes en morceau, hachez-les avec le fromage blanc, le miel, le sucre, la cannelle et le jus de citron, en utilisant le mode avant (!) du **REVERSO** jusqu'à obtenir un mélange complet. Mélangez davantage pour obtenir une consistance plus fine.

Boulettes de viande

Ingrédients
350 g de viande émincée, 2 petits oignons, en
quarts, 1 petit pain (légèrement rassis), 2
jaunes d'œuf,
1 cuiller à café de sauce tomate, 1 cuiller à café de moutarde, 1 cuiller à café de paprika, du sel, du poivre et de l'huile pour la friture

Préparation
Utilisez brièvement le mode avant (!) du **REVERSO** pour transformer le petit pain en miettes grossières, ajoutez les quarts d'oignons et autres ingrédients (viande, jaune d'œuf, sauce tomate et épices selon le goût) en alternant entre les modes avant (!) et inverse du **REVERSO,** pour former une pâte. Formez des boulettes de viande et faites les frire dans de l'huile chaude à feu moyen durant environ 10-12 minutes.

Recettes

Pâte à l'oignon sauvage

Une pâte à sandwich rapidement préparée à base de fromage blanc, de lait de beurre, d'oignon sauvage et d'épices – délicieux !

Ingrédients
1 botte d'ail des bois
100 ml de lait de beurre
Une pincée de poivre, 1 pincée de sel
125 g fromage blanc (10% - 50% de matière grasse, selon les préférences)

Préparation
Utilisez brièvement le mode avant (!) du **REVERSO** pour hacher les feuilles d'ail des bois jusqu'à obtenir la consistance désirée. Ajoutez le fromage blanc et le lait de beure dans le **REVERSO** et mélangez brièvement, à l'aide du mode inverse (!). Ajoutez du poivre et du sel et mélangez très brièvement, à l'aide du mode inverse.

Pâte de graines de citrouille

Ceci constitue une pâte idéale à tartiner sur un sandwich.

Ingrédients
1 noix de fromage blanc (maigre)
100 g beurre
1 petit oignon
1/2 botte de persil
1/2 botte de ciboulette
1 gousse d'ail
40 g graines de citrouille
1 1/2 cuiller à soupe d'huile de graine de citrouille
Sel et poivre

Préparation

Lavez la ciboulette et le persil pelez et coupez les oignons en quatre, ajoutez les graines de citrouille, la ciboulette et le persil dans le **REVERSO** et hachez très finement (en utilisant le mode avant). Ajoutez le beurre (à la température de la pièce) et le fromage blanc à l'aide du mode inverse, mélangez bien le tout. Assaisonnez avec du sel et du poivre pour terminer.
.

Pâte au fromage Liptauer

Ceci est une pâte à tartiner populaire en Autriche.

Ingrédients
200 g fromage blanc
100 g beurre, 50 g fromage alpin, 1 oignon rouge, 1 cuiller à soupe de câpres
1/2 poivron rouge (enlever les graines)
1 pincée de paprika, 1 cuiller à café de moutarde
2 cuillers à soupe de crème, sel et poivre

Préparation

Utilisez le mode avant (!) du robot pour hacher les morceaux de fromage alpin, d'oignon, les câpres et le poivre. Ajoutez le fromage, le beurre et la crème et, à l'aide du mode inverse (!), formez brièvement une crème, puis ajoutez les câpres, en assaisonnant avec de la moutarde, du paprika, du sel et du poivre, et mettez au réfrigérateur pour raffermir. Servir avec une garniture de rondelles d'oignon.

Steak "tartare"

Ingrédients
200 g filets de bœuf frais
1/2 oignon rouge
1 anchois
1 cuiller à café de câpres
6 olives vertes dénoyautées
5 petits cornichons
1-2 bottes de basilic frais
1 cuiller à café de moutarde forte anglaise
1 cuiller à soupe de ketchup/tomate (doux) 1 jaune d'œuf
Du sel de mer, du poivre grossièrement moulu, 1 cuiller à café de poivre de Cayenne, quelques gouttes d'huile d'olive à asperger

Préparation

A l'aide du mode avant (!) du REVERSO, transformez le filet en tartare mince et frais et placez-le dans le bol de mixage. A présent, hachez l'oignon rouge, les olives, les câpres (égouttées), les cornichons et le basilic à l'aide du mode avant (!). Ajoutez l'émincé de bœuf et mélangez brièvement dans le REVERSO, en utilisant le mode inverse (!). Ajoutez les ingrédients tels que la moutarde, le ketchup à la tomate et le jaune d'œuf, à l'aide du mode inverse (!) pour les incorporer, puis assaisonnez avec le sel de mer, du poivre et du Cayenne.

Garniture de sandwich au thon

Rapide à préparer et réellement savoureux – pain complet recommandé.

Ingrédients
200 g fromage blanc
100 g beurre, 50 g fromage alpin
1 oignon rouge, 1 cuiller à soupe de câpres
1/2 poivron rouge (enlever les graines)
1 pincée de paprika, 1 cuiller à café de moutarde
2 cuillers à soupe de crème, sel et poivre

Préparation

Hachez les trois types de poivrons dans le REVERSO, à l'aide du mode avant (!) égouttez le thon. Ajoutez la crème de fromage, le thon et l'œuf dur avec la mayonnaise, utilisez brièvement le mode avant (!) pour atteindre la consistance désirée, puis assaisonnez avec du sel et du poivre, et utilisez le mode inverse (!) du REVERSO **uniquement pour mélanger.**

Pesto vert

Ingrédients
1 grosse botte de feuilles de basilic
10 g de pignons de pin
60 g parmesan, en morceaux,
50 g de gruyère
3 gousses moyennes d'ail, épluchées, 150 ml d'huile d'olive pressée à froid

Laver les feuilles de basilic. Couper le parmesan et le gruyère en gros morceaux. En alternant entre les modes avant (!) et inverse (!) du REVERSO, hachez et mélangez l'ail, les pignons de pin, les graines de citrouilles du basilic, le parmesan et le gruyère, c'est-à-dire tous les ingrédients sauf l'huile l'olive. Une fois que tout est bien mélangé, versez l'huile d'olive par l'orifice de remplissage pour obtenir la consistance désirée. Utilisez le mode inverse (!)